

Pengembangan Usaha Catering Dewi-Dewi Samawa

Nelfitri*, Yulianti, Febriana, Fahmi Yahya

FKIP Universitas Samawa, Jl. Bay Pass Sering, Sumbawa, Indonesia

Penulis Korespondensi : Nelfitri13@gmail.com

ABSTRAK

Catering Dewi-Dewi Samawa adalah usaha yang dimulai sejak bulan Desember 2017. Usaha ini menjual berbagai menu makanan khas Sumbawa seperti sepat biasa, sepat santan, singang, sira sang, siong sira, gecok, peleceng, ayam bakar, pelu lenga, dan pelu aru. Pada umumnya Catering Dewi-Dewi Samawa telah menjadi kesukaan masyarakat setempat. Usaha ini telah berkembang sesuai dengan peningkatan jumlah pelanggan, dan penawaran kerjasama jasa catering dengan berbagai kantor, dan event-event kampus. Karena usaha ini menyediakan makanan dengan cita rasa khas tradisional Sumbawa, pilihan metode sangatlah penting. Upaya yang kami lakukan untuk mempertahankan kepercayaan dan menambah selera konsumen adalah dengan tambahan menu-menu makanan, terus melakukan inovasi dan kreativitas dalam proses pengolahan dan penyajian makanan, seperti bentuk tampilan yang kekinian, nyaman dan aman, serta harga yang *fleksibel* dengan tetap mengedepankan kualitas. Sedangkan untuk promosi dan pemasaran secara luas dilakukan dengan dua cara. Pertama pemanfaatan media sosial, memberikan diskon untuk jumlah pemesanan tertentu dan layanan *delivery order on time*. Kedua, dengan cara langsung melakukan kunjungan sekolah dan kantor sambil menyebarkan brosur. Tujuan dari Catering Dewi-Dewi Sumbawa ini adalah tersajinya menu-menu makanan khas daerah Sumbawa, dari bahan-bahan alami di daerah Sumbawa.

Kata kunci : usaha, catering, Samawa

PENDAHULUAN

Tingginya tingkat kebutuhan manusia terutama dalam hal pangan menjadi alasan khusus dalam berwirausaha. Selain itu, perilaku masyarakat yang konsumtif dan selalu memandang waktu yang efisien, akan menjamin usaha catering untuk memperoleh peluang laba yang besar. Bila dilihat dari sudut pandang usahanya yang masih tergolong mudah. Sehingga dapat dijadikan sebagai peluang bisnis yang berkelanjutan. Memberikan kenikmatan rasa dan tekstur hidangan yang disesuaikan dengan selera atau pesanan pelanggan, dan harga yang ditawarkan juga terjangkau. Catering Dewi-Dewi Sumbawa menyediakan menu makanan khas daerah Sumbawa. Adapun menu yang disediakan antara lain: Sepat Biasa, Sepat Santan, Singang, Sira Sang, Siong Sira, Gecok, Peleceng, Pelu Lenga, Pelu Aru dan lain sebagainya. yang sangat *familiar* bagi masyarakat Sumbawa, juga memiliki rasa yang cocok dengan lidah masyarakat di semua kalangan usia. *Packaging* menu makanan yang disajikan dapat disesuaikan dalam setiap moment, di acara-acara atau event tertentu dan tidak bocor sehingga bisa sampai ketempat tujuan dengan aman. Untuk mempermudah komunikasi proses jual-beli, promosi dan pemasaran Catering Dewi-Dewi Samawa dilakukan dengan dua cara yaitu melalui sosialisasi langsung dan media sosial. Agar dapat menjamin kontinuitas pemasaran dan prospek pengembangan bisnis yang positif, kami telah membuat logo sebagai identitas usaha, yang harapannya dapat menarik perhatian pembelian dan dapat dikenal oleh masyarakat luas.



Gambar 1. Logo catering dewi-dewi samawa

Adapun proses dari mengidentifikasi peluang usaha catering dewi-dewi ini adalah sebagai berikut :

1. Pertumbuhan dan persaingan pasar yang kompetitif
2. Peluang pasar untuk mendapatkan konsumen yang menjanjikan
3. Keterbukaan untuk menggunakan teknologi
4. Melihat adanya minat dalam kebutuhan masyarakat terhadap makanan cepat saji terutama untuk menghematkan waktu mereka, sehingga dapat membuat kemajuan besar terutama dalam berwirausaha
5. Populasi penduduk Indonesia yang terus meningkat

Alasan yang mendasari untuk menjalankan dan mengembangkan usaha Catering Dewi – Dewi Samawa adalah sebagai berikut: bahan baku mudah didapatkan di pasar tradisional, lokasi pemasaran yang strategis dan terjangkau oleh masyarakat, menyediakan produk olahan makanan siap saji yang cocok untuk semua kalangan usia, dan tekstur dan rasa makanannya enak serta higienis.

Dalam usaha ini permodalan dana hibah Dirjen Belmawa Ristekdikti menjadi peluang untuk pengembangan mitra usaha menjadi lebih baik dan lebih luas lagi. Terutama perubahan trend dan gaya hidup masyarakat dari kalangan anak-anak hingga orang dewasa yang cenderung untuk mengonsumsi produk makanan cepat saji, menjadi alasan utama untuk memajukan perkembangan usaha sebagai peluang yang menjanjikan untuk memperoleh nilai profit yang harus meningkat. Namun peningkatan hasil penjualan dan jumlah produksi tetap tidak terlepas dari persaingan pasar dan masalahnya. Serta munculnya pesaing dan naik turunnya harga bahan baku.

METODE PELAKSANAAN

Waktu pelaksanaan kegiatan KBMI ini adalah empat bulan. Namun demikian, kami akan tetap melanjutkan usaha walaupun telah selesai pelaporan akhir kegiatan KBMI ini. Lokasi Pembelian alat dan bahan adalah di lading petani sayur, toko-toko dan juga pasar tradisional yang ada di wilayah kota Sumbawa Besar. Sedangkan lokasi usahanya adalah disalah satu rumah anggota tim KBMI, di wilayah Seketeng Sumbawa Besar. Posisirumahnya cukup strategis karena berlokasi didepan jalan raya. Dekat dengan sekolah dan perkantoran. Tahap pelaksana kegiatan ini dimulai dengan persiapan tim, pengadaan alat dan bahan produksi pembuatan dan pemasaran produk dan terakhir adalah evaluasi kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini diawali dengan persiapan tim pelaksana. Kegiatan ini dilakukan dengan tujuan untuk memperjelas tugas masing-masing anggota tim, pembahasan rencana dan jadwal kegiatan mulai dari produksi hingga pemasaran. Kegiatan ini diikuti oleh semua anggota KBMI dan didampingi oleh Dosen Pembimbing.

Keterlibatan anggota tim kerja sebagai fungsi manajemen untuk bisnis sangatlah penting. Karena capaian dari tujuan kegiatan pemasaran untuk mendapatkan peluang laba dan target konsumen, maka strategi dan perencanaan kepengurusan bisnis dibagi berdasarkan kemampuan masing-masing anggota dan ditambah dengan 2 karyawan dalam proses produksi. Agar proses produksi dan perkembangan usaha tetap lancar, tabel berikut ini adalah susunan organisasi tim dan pembagian tugasnya:

Tabel 1. Pembagian tugas masing-masing anggota tim

| No | Nama | Jabatan | Tugas |
|----|------------------|--|---|
| 1 | Nelfitri | Ketua, Pemilik Usaha | Mengkoordinir kerja tim, bertanggung jawab dalam semua kegiatan dan kelancaran perkembangan bisnis |
| 2 | Yulianti | Pemilik, Koordinator Media Promosi dan Marketing | Membuat design banner/stiker dan website, mengatur strategi penjualan dan merekomendasikan kerjasama dalam berbagai event/kegiatan. |
| 3 | Febriana | Pemilik, bagian Keuangan dan control Produk | Mengatur dan menyusun perencanaan untuk anggaran keuangan, menjamin kualitas dan rasa produk |
| 4 | 2 orang karyawan | Produksi | Memproduksi dan melakukan segala yang berhubungan dengan permintaan pelanggan. |

Catering Dewi-Dewi Samawa merupakan usaha makanan siap saji yang menawarkan varian menu makanan khas Sumbawa. Proses pemilihan bahan-bahannya dijamin berkualitas dan diproduksi secara higienis, tanpa bahan-bahan pengawet beserta komposisi rempah-rempah yang diracik dengan sempurna. Sehingga mampu menghasilkan tekstur, aroma dan varian menu yang sesuai dengan selera khas masyarakat Indonesia untuk disantap dimana saja dan kapan saja, baik sebagai makanan utama atau pun sebagai makanan ringan.

Upaya yang kami lakukan untuk mempertahankan kepercayaan dan menambah selera konsumen adalah terus melakukan inovasi dan kreativitas dalam proses pengolahan dan penyajian makanan, seperti bentuk tampilan yang kekinian, nyaman dan aman, serta harga yang *fleksibel* dengan tetap mengedepankan kualitas. Penerapan harga produk makanan yang ditawarkan juga terjangkau baik untuk masyarakat menengah ke atas, maupun menengah ke bawah. Harga rata-rata (d disesuaikan dengan harga pesanan) untuk makanan Rp. 10.000 – Rp. 25.000, sementara untuk minuman sebesar Rp. 5.000 – Rp. 10.000 perpersinya.

Wilayah pemasaran dan promosi dilakukan diwilayah kota Sumbawa Besar dan sekitar tempat tinggal masing-masing anggota. Target yang dikhususkan adalah untuk kegiatan atau acara-acara diwilayah kampus, kantor, gedung dan lokasi tempat tinggal. Pemasaran secara meluas dilakukan dengan dua cara. Pertama memanfaatkan media sosial (seperti Facebook, Instagram dan WA), memberikan diskon untuk jumlah pesanan tertentu dan layanan *delivery order on time*. Kedua, dengan cara langsung melakukan kunjungan di sekolah dan kantor sambil menyebarkan brosur . bersama itu, kami dapat mendirikan stand pada berbagai event kampus, festival kuliner budaya dan acara besar lainnya.



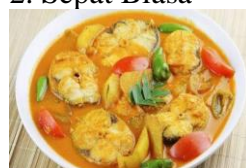
1. Gecok



2. Sepat Biasa



3. Pelecing Ayam



4. Singang



5. Pelecing



6. Pelu Aru

Gambar 2. Beberapa contoh produk

Biaya awal produksi yang digunakan untuk usaha “Catering Dewi-Dewi Samawa” adalah Rp. 5.500.000, digunakan untuk membeli alat dan bahan-bahan produksi awal. Didapat dari belmawa ristekdikti. Untuk biaya sekali produksinya Rp. 3.501.000 dengan sub total penjualan Rp. 5.223.000,00. Rincian keuangan yang telah terpakai dalam proses produksi disesuaikan dengan harga pasaran dan perkiraan keuntungan setiap harinya. Maka dapat dihitung laba yang akan dihasilkan dalam sekali pembuatan yaitu Rp. 1.722.000. adapun rencana usaha untuk perhitungan laba yang dihasilkan selama satu bulan dengan sebanyak Rp. 1.722.000 x 30 hari sama dengan Rp. 51.660.000. Jika bisa menambah jumlah produksi, maka tentu keuntungan yang diperoleh akan semakin besar. Dengan melihat besarnya potensi keuntungan yang bisa didapatkan, maka usaha ini dapat dikatakan layak untuk dijalankan dan dikembangkan.

SIMPULAN

Setelah kami melaksanakan KBMI ini, dapat disimpulkan bahwa:

1. Catering Dewi-Dewi Samawa berhasil dibuat menjadi sebuah usaha kuliner yang tetap mempertahankan makanan tradisional daerah Sumbawa.
2. Kesejahteraan mahasiswa meningkat melalui kegiatan berwirausaha.
3. Catering Dewi-Dewi Samawa ini cukup sangat menjanjikan karena peminat makanan khas Sumbawa yang sangat banyak dan harganya terjangkau.

Saran kami untuk kegiatan selanjutnya adalah :

1. Diperlukan manajemen waktu yang baik agar usaha ini dapat diproduksi lebih banyak lagi. Apalagi dengan kondisi mahasiswa yang mempunyai kesibukan masing-masing dengan tugasnya.
2. Iklan disosial media harus dibuat lebih menarik dan lebih banyak lagi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih pada Dirjen Belmawa Ristekdikti yang telah memberikan bantuan pendanaan pada proposal KBMI kami sebagai modal awal dari usaha *Catering Dewi-Dewi Samawa*. Ucapan terima kasih juga kepada pelanggan setia produk kami.

DAFTAR PUSTAKA

- Samir, A., & Larso, D. (2002). Identifikasi Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kinerja UKM Catering di Kota Bandung. *Journal of Technology Management*, 10(2), 120905.
- Yogaswara, E. D. (2014). *ANALISIS STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA PADA GAMA CATERING DI KOTA BANDUNG* (Doctoral dissertation, Universitas Pendidikan Indonesia).
- Sulistyo, D. B. (2007). Pengembangan sistem pelayanan jasa pada catering Dahareco.